

# 河南郑州耐中高温油炸油性消泡剂压榨食品级油性

产品名称	河南郑州耐中高温油炸油性消泡剂压榨食品级油性
公司名称	河南一杨一贸易有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	13333.862.773:13333.862.773 1:1 国内:1
公司地址	新密市来集镇杨家门村9组（注册地址）
联系电话	18336372667

## 产品详情

### 高温油性消泡剂

高温油性消泡剂：适用于高温油炸食品，水分过大的食品除外。（油炸食品消泡）

1问：油为什么会有泡沫？

答：生产油脂企业中，油有泡沫是高温霉变的原料把胶质磷脂黄曲霉菌融化到油里面。而在食品油炸加工中，高温油是里面融化了大量的杂质、胶质就算沉淀的很清澈也会起泡沫。

2问：如何处理？

答：方法一：可以用水洗，可是水不会洗的很干净。

方法二：脱酸，脱酸是用烧碱进行的，烧碱会让油脂产生气味，碱的气味会把油的香味改变，不建议使用烧碱。

方法三：脱胶，我们的产品是有机硅树脂作为主原料制作，可有效消除小型榨油机加工的食用油和油炸食品过程中产生的泡沫杂质、胶质，降低酸价延长保质期，本产品安全方便无任何残留建议使用。

产品使用方法:油温保持在50°-60°之间每百斤食用油放0.10--0.20斤消除剂搅拌10分钟左右，之后再放食用盐开水2.5斤（盐0.25斤）继续搅拌10分钟左右，用离心机分离或静置到油清澈为止再打去油脂表面杂质，沉淀在油脂下面的油脚是水和油脂中所含胶质杂质，对油的精炼损失不大。注意：油温不可高，高了油会变黑。消泡剂不能过量，不然油也会黑还会有异味。

油不沉淀清澈油脚(引起泡沫的杂质)无法分离油同样会有泡沫。

注意：每100斤食用油 1、油炸食品使用量先放0.1斤 2、花生油使用量0.1斤 3、菜籽油豆油0.2斤  
如果有效果不是很理想再加0.05斤处理。

油炸食品消泡剂、高温食品消泡剂、油炸鸡腿消泡剂、油炸花生米消泡剂、高温油炸消泡剂

## 耐高温油炸消泡剂

### 一、耐高温油炸消泡剂消泡剂主要成份

聚硅氧烷、非离子表面活性剂

### 二、耐高温油炸消泡剂消泡剂技术指标

型号

不挥发物

外观

PH值

稳定性

使用范围

SH-D120-S

13%

粉末状固体

$7 \pm 1$

3000转/

分30分钟不分层

高温食品加工、乳品、饮料、豆制品加工等行业

### 三、耐高温油炸消泡剂消泡剂使用范围及特点

本系列产品适用于乳品、食用油，油炸花生等高温食品加工等行业的水相体系消泡，具有用量少，消泡速度快，抑泡时间长，无味、无毒副作用，耐酸碱性好的特点。

### 四、耐高温油炸消泡剂消泡剂使用方法

将本品直接加入，其用量一般为0.01‰-1‰，随用途而异。

### 五、耐高温油炸消泡剂包装与贮存

用50kg聚乙烯桶或200kg内涂塑铁桶，也可根据用户要求更换包装。

本品应密封贮存于通风干燥处，防止雨淋，日光曝晒，不得与强酸强碱及有毒物质混装、混运和堆放。

本品在符合上述条件下，自生产之日算起，存贮期为6个月，超过存贮期后若有少量分层现象，混合均匀后，经检测合格可继续使用，不影响其效果。